



2022 OTTOGEMME DOCG BAROLO

Art.-Nr. MZ 10-22



WEINGUT:	Paolo Manzone
REGION/LAND:	Piemont/Italien
REBSORTE(N):	100% Nebbiolo
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5,0 g/l
AUSBAU:	Großes Holzfass, Holzfass

BESCHREIBUNG:

Der Barolo aus Serralunga bringt die Typizität der Region souverän zum Ausdruck. Ganze 24 Monate reifte er in großen 3000-Liter-Fässer aus slowenischer Eiche und 350-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche. Dieser Barolo bringt komplexe, elegante Aromen ins Glas. Zedernholz, rauchige und erdige Töne, duftender Kiefernwald, Anis und Tabak verwöhnen die Nase. Die Vielschichtigkeit und Komplexität wird mit außerordentlicher Eleganz am Gaumen fortgeführt. Strukturiert mit einer angenehmen Säure hat der Wein bereits die perfekte Trinkreife, der wirklich lange Nachhall ist das krönende Finish. Er ergänzt feine Fleischgerichte und Käse wunderbar.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling 2024: 90 | Gambero Rosso: 2 Gläser